52e Année. — N° 11 17 Mars 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — La production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1934 ; — Réflexions sur la distillation obligatoire ; — L'Union viticole méridionale confédérale ; — La situation en Camargue : — Le statut de la viticulture en application 245

Ed. Hugues. — Actualités œnologiques : Les soins à donner aux vins. L'emploi des produits œnologiques et leur réglementation 250

Basile Logothétis. — Les raisins de table : Le Rosaki 253

Dr H. Faes et Dr M. Staehelin. — Le Coitre de la vigne 258

L. Mathieu. — Pour bien déguster 260

Douarche. — *Questions diverses* : Raisins de table et jus de raisins. — Les vignes arrachées en Algérie 261

Bibliographie. — Une collection didactique d'œnologie. — La viticulture et les nouvelles lois, par A. Castel et A. Teissier. — L'asperge, par J. Vercier et Mlle M. Vercier 263

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1934

Le *Journal Officiel* du 8 mars, publie la statistique suivante :

	France	Algérie
Quantités de mistelles produites	419.091 (Hl.)	138.675 (Hl.)
Quantités de vin doux naturels	151.334 (Hl.)	

	France	
	1re Cuvée	2e Cuvée
Quantités de sucres ajoutées aux vendanges	1.568.012 (Kgs.)	213.232 (Kgs.)

L'année précédente les mistelles produites avait donné en France : 424.706 hl. et 168.627 hl en Algérie. Il y a donc diminution en France et en Algérie.

Au contraire, les quantités de vins doux naturels sont en augmentation : 151.334 (hl.) contre 98.410 (hl.) en 1933.

Quant aux quantités de sucre ajoutées aux vendanges, s'il y a un léger accroissement sur 1933 en 1re cuvée, on se trouve, au contraire, en présence d'un recul important pour la 2e cuvée : 213.232 kgs au lieu de 337.705 en 1933.

De son côté, la Tunisie a produit 49.700 hl. de moûts neutres à l'alcool, pour une récolte totale de vins et moûts de 1.589.900 hl.

Réflexions sur la distillation obligatoire

En plein accord avec les vues des Associations agricoles et notamment avec la Société des Viticulteurs de France et la Société départementale d'agriculture de l'Hérault, un de nos correspondants nous transmet la note suivante :

Le service des Contributions indirectes ne veut pas, paraît-il, tenir compte de la concentration pour fixer le nombre d'hectos ou de litres d'alcool que le viticulteur récoltant plus de deux cents hectos doit livrer à l'État. Elle s'appuie pour cela sur cet argument que la somme des degrés alcooliques d'une cave reste toujours la même avec ou sans concentration.

On peut se demander quelle est la valeur de cet argument.

La loi ne parle pas de degrés alcooliques. Dans toutes les discussions préparatoires, il a été question d'élimimer du marché une certaine quantité de vins. Quand on a voté les articles, soit à la Chambre, soit au Sénat on a pris pour base le nombre d'hectos récoltés tant en France qu'en Algérie avant concentratrion et il a été décidé que quinze millions devaient être complètement retirés de la circulation.

On décidait en somme de diminuer la récolte globale de ces quinze millions. Si ce résultat avait pu être obtenu par la seule concentration obligatoire ou volontaire prétendrait-on qu'il n'y a pas lieu d'en tenir compte et qu'il est quand même nécessaire de recourir à la distillation de quinze millions d'hectos en supplément ?

Si donc un viticulteur a par concentration éliminé 500, 1000 ou 1500 hectos de sa récolte n'a-t-il pas, à concurrence de ce chiffre, contribué au résultat recherché par la loi ?

La thèse soutenue par le service des Contributions Indirectes ne paraît donc reposer sur aucune base légale. En outre, elle conduit dans l'application à des résultats contraires aux prescriptions de la loi.

En effet prenons un viticulteur à qui il est réclamé 50 °/₀ de sa récolte en alcool. Si ce viticulteur a obtenu un degré alcoolique moyen qui soit inférieur au degré minimum fixé pour la région, dans laquelle se trouve son vignoble, il sera obligé de distiller une quantité notablement supérieure à la moitié de sa récolte, en somme plus de 50 °/₀, ce qui est bien contraire à la loi.

S'il a concentré pour obtenir le degré minimum prescrit par les décrets, pourquoi ne pas lui tenir compte de cette concentration et ne pas faire état du nombre d'hectos qu'il a réellement en cave et qu'il peut mettre sur le marché ?

En somme, c'est le nombre d'hectos mis sur le marché qui seul importe et non la somme des degrés alcooliques, n'en déplaise au Service des contributions indirectes.

Dirait-on si la récolte était très dificitaire en quantité, mais très riche au point de vue degrés alcoolique, qu'il faut quand même cette année-là recourir à la distillation obligatoire puisque la somme totale des degrés alcooliques atteint un niveau très supérieur à la moyenne ?

Un Viticulteur.

L'Union viticole méridionale confédérale

L'organisme central destiné à réaliser l'unité de programme, de discipline et d'action de toutes les forces économiques, scientifiques et morales prendra le nom d'*Union viticole méridionale confédérale.* Cette dénomination, adoptée au cours de la réunion tenue lundi 10 mars à Montpellier par les fondateurs de cette nouvelle Association, indique nettement le caractère de ce groupement par rapport aux Associations déjà existantes.

Ainsi se trouvent réalisées « nos suggestions » émises dans la chronique du 2 décembre 1932.

La situation en Camargue

M. Jules Fournès, propriétaire en Camargue, nous a donné communication de la lettre adressée par lui à M. le Ministre de l'Agriculture, dans laquelle il expose la situation critique de sa région et dont nous extrayons les passages suivants :

« On dira : « ce vignoble est en Camargue, haro sur lui qu'il disparaisse ! » Il est, en effet, de bon ton de taper sur la Camargue qui est un danger public. Sans elle la vigne serait une fortune, comme si les 250 à 300.000 hectos qu'elle produit pouvaient modifier en quoi que ce soit la situation générale.

« Peu de gens connaissent ce pays, sans quoi ils auraient de l'admiration pour les courageux pionniers qui à force de volonté, ont transformé ces marais salés en magnifiques cultures.

« Ce n'est pas d'hier qu'ils ont planté de la vigne. Mon vignoble se compose, comme la plupart de ceux de mes voisins, par moitié de vieilles vignes françaises de 60 ans : Aramons et Carignans, probablement les seules n'ayant rien d'américain qui existent encore en France, lesquelles ont été préservées du phylloxera par les submersions annuelles d'hiver ayant pour objet principal de faire descendre le sel, ce qui s'est révélé être le seul remède contre le terrible fléau qui a dévasté le vignoble français, cause initiale de la crise actuelle.

« Les vins qu'elles produisent sont de faible degré, mais excellents, fins et fruités. Ils font les délices de ceux qui aiment boire le vin pur sans eau, afin de pouvoir en boire à leur soif sans redouter l'alcoolisme, ce qui démontre l'hérésie de mesurer la qualité au degré ! Autrefois, on goûtait à la tasse et non à l'ébulliomètre.

« Que produire dans un pays dont l'altitude moyenne dépasse rarement 3 mètres et descend souvent à un mètre ? Les difficultés d'écoulage détruisent 4 fois sur 5 les récoltes de céréales et quand ce n'est pas l'inondation, c'est la sécheresse. La vigne seule se trouve chez elle et seule nourrit son homme. On lui reproche de produire parfois 100 à 150 hectos à l'hectare en oubliant que la vente se faisant au degré, celà ne fait pas plus que du 80 hectos à 12° produits sans pénalité ailleurs, alors qu'elle est accablée de taxes, et le comble de l'injustice est d'être taxée pour la livraison d'alcool sur l'eau qu'elle évapore pour répondre à la constitution du vin imposée au département, au lieu de ne l'être que sur les hectolitres de vin qui restent après cette concentration, ce qui tourne la loi en pénalisant de 60 à 70 o/o au

lieu des 50 o/o prévus par la loi, puisque n'étant bloqué que pour 2.922 hectolitres, je suis obligé de distiller 3.500 hectos pour effectuer la livraison imposée ».

La récapitulation ci-dessous termine l'exposé :

Domaine du Cazeau

DÉCLARATION DE RÉCOLTE :

Totalité des moûts récoltés sur 52 hectares		6 976 h°
Moûts passés au concentrateur	698 h°	
Concentré obtenu	131.50	
Evaporation	566.50	566 50
Reste après concentration.....		6.409 50
Lies au soutirage de novembre (1er soutirage)		101.50
		6.308 »

BLOCAGE 2.922 h° 50 :

Livraison d'alcool à l'Etat basée sur la totalité des moûts récoltés	292 h° 99 l. 20 c.	
Sur la base du degré départemental de 8°5, celà exige 3.447 h° plus évaporation à la distillation, soit....		3.500 h°
Reste pour la vente libre.....		2.808 h°

* * *

FRAIS GÉNÉRAUX d'exploitation des 5 dernières années :

1930	438.331	
1931	412.727	
1932	344.961	Moyenne des cinq années..... 387.289
1933	348.554	
1934	391.862	

RECETTES A PRÉVOIR pour la récolte 1934 :

2,808 h° de vin de 9° à 5 fr. le degré, prix actuel.	126.360	
293 h° d'alcool à livrer à l'Etat prix maximum moyen 285 fr.....	83.502	
Frais de distillation, location de fûts, mise en gare 75 fr. l'h°	21.975	
En supposant que je puisse réaliser de l'alcool rectifié 94/95°	61 527	61.527
Total des recettes	187.887	187.887
Perte de l'année.....		**199.402**

La situation de Cazeau est donc loin d'être brillante ! Elle ne diffère malheureusement pas de la généralité des exploitations.

Le statut de la viticulture en application

I. — Indivision successorale

En vertu de l'article 19 de la Loi du 24 décembre 1934, en cas d'indivision successorale en ligne directe, mais à l'exclusion de toute autre forme d'exploitation en commun, chacun des co-héritiers est autorisé à faire une déclaration de récolte individuelle — et c'est sur cette déclaration que sont basées diverses obligations édictées par les lois sur la viticulture.

Ce dispositif, semblait-il, ne devait être retenu que pour les déclarations à venir, mais une nouvelle interprétation de la Direction générale des Contributions indirectes permet d'admettre la rétroactivité de l'article 19. Ainsi, les co-héritiers indivis désireux de bénéficier de cette mesure, devront, après avoir justifié de leur situation, remettre aux Services des Indirectes les éléments de répartition nécessaires, quant à l'importance de leurs parts individuelles de récolte correspondantes aux surfaces du vignoble. En possession de ces documents, l'administration procèdera à la rectification des charges déjà établies et notifiées.

II. — Arrachage des vignes

Les articles 7 de la loi du 4 juillet 1933 codifiée et 16 de celle du 24 décembre 1934, et le décret du 22 janvier dernier accordent des dispenses partielles de blocage et de distillation aux viticulteurs qui justifient avoir arraché une partie de leurs vignes et prennent l'engagement de s'abstenir à l'avenir de plantations compensatoires.

Bien qu'en droit strict, les dispenses résultent des seuls arrachages réalisés postérieurement à la promulgation des textes, une dérogation, prévue par la circulaire 625 du 17 janvier 1935 permet d'étendre l'exonération partielle de distillation aux destructions de vignes réalisées depuis le 8 juillet 1935 et de maintenir de cette manière une corrélation étroite entre les exonérations de blocage et de distillation obligatoire.

Bien plus, les exemptions partielles pourront être étendues aux viticulteurs qui ont opéré des arrachages depuis le 1er octobre 1931, n'ont pas usé du droit de remplacement conféré par l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée et prendront à la recette buraliste l'engagement de renoncer à toute nouvelle plantation.

Dans le cas où les déclarations d'arrachage n'auraient pas été faites dans les conditions prévues par la réglementation antérieure, les viticulteurs devront apporter toutes justifications utiles et notamment des certificats des répartiteurs établissant leur droit à remplacement.

De par ailleurs, les dispenses de blocage et de distillation prennent effet, en principe, à compter de la récolte suivant les arrachages ; mais, comme il semble opportun d'en étendre le bénéfice à la récolte de 1934, les viticulteurs qui arracheront une partie de leurs vignes, avant le 1er mai 1935 et s'engageront à ne pas user de leur droit de remplacement, jouiront du même privilège : leur décompte de blocage et de prestation d'alcool seront revisés.

Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas dans les exploitations de plus de 30 hectares soumises à l'article 8 de la loi du 24 décembre 1934, aux vignes devenues effectivement improductives ou à peu près et appelées à disparaître.

D'autre part, les dispenses de blocage et de distillation sont calculées en fonction du rendement à l'hectare des trois années précédentes, sans que la quantité admise en déduction puisse dépasser la différence entre la récolte de la campagne en cause et la récolte moyenne des trois campagnes précédentes. Or, il est bien évident que, pour les arrachages effectués depuis la récolte 1934 ou à opérer dans les jours à suivre, cette dernière limitation ne pourra être observée.

Les calculs seront alors faits en considérant simplement le rendement moyen à l'hectare au cours des trois années, 1931, 1932 et 1933, sauf à négliger les récoltes déficitaires.

La même solution est adoptée à l'égard des viticulteurs qui ont procédé à l'arrachage avant les dernières vendanges : en d'autres termes, la limitation tirée de la comparaison des récoltes globales ne leur sera pas opposée.

P. Degrully.

ACTUALITÉS ŒNOLOGIQUES

Les soins à donner aux vins
L'emploi des produits œnologiques et leur réglementation

Voici une demande de renseignement qui nous est adressée régulièrement, à cette époque de l'année, par de nombreux viticulteurs.

« *Je désire garder, au cours de l'été, à la propriété, les vins de ma dernière récolte. Voudriez-vous nous indiquer les soins à donner et les produits à ajouter à ces vins afin d'assurer leur conservation* ? ».

Cette demande est très précise et, lorsqu'elle est accompagnée de l'envoi d'un échantillon des vins en question, notre réponse est aisée à rédiger. Par contre, pour un vin que l'on ne voit pas, il nous est difficile de conclure.

Un vin actuellement limpide et reconnu bon à la dégustation ne nécessite le plus souvent que les soins normaux et habituels pour bien se conserver. Le traitement consiste, dans ce cas, tout simplement à soutirer le

vin à l'air, sans exagérer l'aération, dans un récipient propre et préalablement soufré à raison de trois grammes de soufre brûlé par hecto de contenance. On peut aussi substituer à la combustion directe du soufre, l'emploi du bisulfite de potasse. Utiliser à cet effet six au huit grammes de ce dernier produit par hectolitre de vin.

Le mois de mars est une époque très favorable pour procéder aux soutirages Les quelques petits inconvénients résultant parfois de cette opération (troubles passagers, légère diminution du degré alcoolique) sont largement compensés par les avantages obtenus. Nous répétons encore une fois, ce que nous avons déjà dit: parmi les vins reconnus défectueux au cours de l'été par les laboratoires, la majorité d'entre eux est constituée par des vins non soutirés ou soutirés trop tard.

Le soutirage des vins, avec addition d'acide sulfureux, est donc une opération qui s'impose. Il convient d'effectuer ce traitement sans retard partout où il n'a pas encore eu lieu.

On ne saurait conseiller, sans risquer de faire fausse route, d'ajouter un produit œnologique à un vin sans avoir au préalable examiné ce vin.

Les produits susceptibles d'être employés, conformément à la loi, sont relativement peu nombreux. Indépendamment de l'anhydride sulfureux et les clarifiants autorisés consacrés par l'usage connus sous le nom de colles, ceux que le viticulteur peut utiliser comprennent *le tanin* et *l'acide tartrique*, ce dernier étant limité à la dose maximum de cinquante grammes par hectolitre de vin.

Il existe dans le commerce un assez grand nombre de produits œnologiques présentés sous différentes formes (solutions, poudres, tablettes) vendus sous des noms rappelant leur composition ou leur but, constitués par les produits licites précités (bisulfites, tanins, acides).

La loi a voulu mettre les viticulteurs et négociants à même de distinguer parmi ces produits ceux dont l'emploi est licite ou frauduleux. Pour cela, elle exige que tout produit destiné à la préparation ou à la conservation des boissons ne soit mis en vente ou vendus qu'avec une étiquette portant l'indication de sa composition.

C'est l'article 10 du décret du 19 août 1921 qui constitue ce règlement. Le voici dans son intégralité.

« Les récipients et emballages dans lesquels des produits destinés à la préparation ou à la conservation des vins, vins mousseux et eaux-de-vie sont détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus, doivent être revêtus d'une étiquette portant l'indication des éléments entrant dans la composition du produit.

« Ces éléments doivent être désignés par leur dénomination commerciale usuelle, sans abréviation qui soit de nature à tromper l'acheteur sur leur dénomination.

« La dénomination de ceux de ces éléments dont l'emploi n'est permis par le présent règlement qu'à doses limitées. doit être suivie de l'indication de la quantité du dit élément contenu dans 100 grammes ou dans un litre du produit.

« Les indications ci-dessus visées doivent être inscrites en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette et de même apparence typographique.

« Les dispositions du présent article sont applicables aux inscriptions fi-

gurant dans les annonces, réclames et papiers de commerce, et concernant les produits ci-dessus visés ».

Les termes de ce règlement sont clairs et précis. Le viticulteur ou le négociant qui achète un produit œnologique en vue de traiter son vin peut et doit se rendre compte de la composition exacte de ce produit. S'il emploie un produit illicite, le viticulteur engage sa responsabilité. Il doit donc demander que cette composition lui soit indiquée par le vendeur et cela conformément à la loi.

Au sujet des produits œnologiques, destinés à être ajoutés aux vendanges et aux vins, M. Filaudeau, inspecteur général du Service technique de la Répression des fraudes et M. Bonis, directeur du Laboratoire central du Ministère de l'Agriculture, ont publié en 1923, à la suite d'une enquête faite par leur service, de très intéressants renseignements. Voici leurs conclusions concernant les produits œnologiques vendus en vue du traitement des vins faits.

« 1° *Produits dont l'emploi a de tout temps été interdit* :

Comme il fallait s'y attendre dans une semblable enquête, nous avons trouvé parmi les échantillons prélevés, deux produits dont l'emploi en vinification ou en œnologie a été de tout temps rigoureusement interdit. L'un présenté sous le nom de « *Rectificateur* » était simplement constitué par un lait de chaux. Il était recommandé pour le traitement des vins acides, piqués et malades. Le fabricant avait, il est vrai, le soin de déclarer sur l'étiquette qu'il déclinait toute responsabilité pour les ennuis qui pourraient résulter de la mise en vente des vins traités par son produit.

Il est douteux que les tribunaux trouvent là une excuse.

Le second, Poudre X***, était uniquement constitué par de l'alun pulvérisé.

Il nous paraît inutile d'insister sur ces deux produits ».

2° *Produits simples et d'emploi licite* :

« Rentrent dans ce groupe des produits banaux à base d'anhydride sulfureux, de bisulfite, de tanin, d'acide citrique. Tous d'emploi licite, régulièrement étiquetés et présentant des compositions en général conformes aux indications des étiquettes ».

3° *Produits altérés par la vétusté* :

« Parmi les produits qui auraient dû entrer dans la catégorie précédente, nous avons trouvé un nombre relativement considérable, près du 1/3 des échantillons, de lots de pastilles de bisulfite presque complètement rétrogradés.

« Ces pastilles se reconnaissent immédiatement à leur aspect très friable. Leur teneur en acide sulfureux, souvent de moitié inférieure à celle des bisulfites, tombaient pour certaines à 10 et même 5 pour 100, tout le reste étant passé à l'état de sulfate de potasse ou de soude.

« Une solution d'anhydride sulfureux était dans le même cas et renfermait une notable proportion d'acide sulfurique libre.

« Il s'agissait évidemment de produits depuis longtemps en magasin, conservés dans de mauvaises conditions et altérés du fait de leur vétusté. Ceux qui les vendaient pouvaient être de bonne foi, mais le fait indéniable, c'est que la personne qui les achète pour traiter du vin reçoit un produit sans valeur, qui n'est plus susceptible de rendre les services qu'elle en attend. Cet acheteur est ensuite indubitablement trompé sur la teneur en principes utiles de la chose vendue.

« Il y a là un point qu'il paraît intéressant de signaler aux fabricants et aux dépositaires, desquels on est en droit d'exiger qu'ils veillent à la bonne conservation de leurs produits et qu'ils retirent tout au moins de la vente ceux qui, sensiblement rétrogradés sont, par suite, incapables de répondre aux usages pour lesquels ils sont mis en vente ».

E. Hugues.

LES RAISINS DE TABLE

LE ROSAKI

Historique et origine. — Le rosaki est originaire de l'Asie Mineure. D'aucuns prétendent que c'est une variété de Candie (île de Crête) provenant du croisement de la variété indigène « tachtas » avec un chasselas, ayant eu lieu pendant l'époque de l'occupation de Crête par Venise, et améliorée ensuite, sous l'influence de méthodes culturales spéciales et du climat.

Synonymies. — Rosaki d'Anatolie ou vigne de Karabournou, (v. Pulliat, Rovasenda, etc.). Chondrorogo ou Cottico, Rasakia, Rhosaki (s. n. Guillon). Rosaki ou Rozaki (Eckerlin) Kerino (à Corinthe).

Aire ampélographique. — On rencontre le Rosaki un peu partout où la vigne est cultivée. Sa culture en grand se fait en Grèce, les îles de l'Archipel grec (Crête, etc.), en Turquie d'Asie, en Palestine, mais c'est principalement dans l'île de Crète et la Grèce (moins la région de Smyrne en Asie Mineure) qu'elle a le plus d'importance.

Culture. — En Crête comme dans les autres régions de Grèce (Corinthe, Egion), le Rosaki est cultivé sur une grande échelle pour la production des raisins de table de luxe et leur exportation à l'étranger. A part 1 % de la production totale, on ne produit pas en Grèce, comme cela est courant en Turquie, du raisin sec avec le Rosaki. Ce n'est qu'en des circonstances défavorables, pluies, vents violents dépréciant la valeur du raisin de table et ne permettant pas sa consommation directe que la qualité du raisin sec atteint la proportion de 5-6 %.

La qualité de ce raisin sec, quoique inférieure à celle du Sultanina est bien supérieure à celle du tachta, à condition toutefois d'être bien préparé.

On distingue deux variétés du Rosaki: le *Rosaki blanc* et le *Rosaki noir.*

Pour obtenir un grand rendement, il est indispensable de cultiver sur treilles le Rosaki blanc. En une époque plus ancienne les poteaux des treilles étaient en bois (fig. 3) mais aujourd'hui ils sont en ciment (fig. 4). Dans quelques régions, le Rosaki est cultivé en gobelet et en taille courte, mais sa production est moindre.

On cultive le Rosaki dans les expositions chaudes, arides sur coteaux et en terrains argilo-siliceux, riches en potasse et profonds.

Un défoncement de 60 cm. est nécessaire ou plutôt indiqué, avant la plantation. Aussitôt après la plantation des boutures simples ou des racinés, on place un roseau qui soutiendra la jeune plante, le Rosaki cultivé en treilles exigeant des souches droites.

L'installation des treilles a lieu la quatrième année après la plantation. Les travaux annuels consistent: 1° à l'exécution d'un déchaussage pour

emmagasiner la plus grande quantité d'eau en automne; 2° un binage profond vers la fin du mois de février; 3° un léger binage vers le mois d'avril.

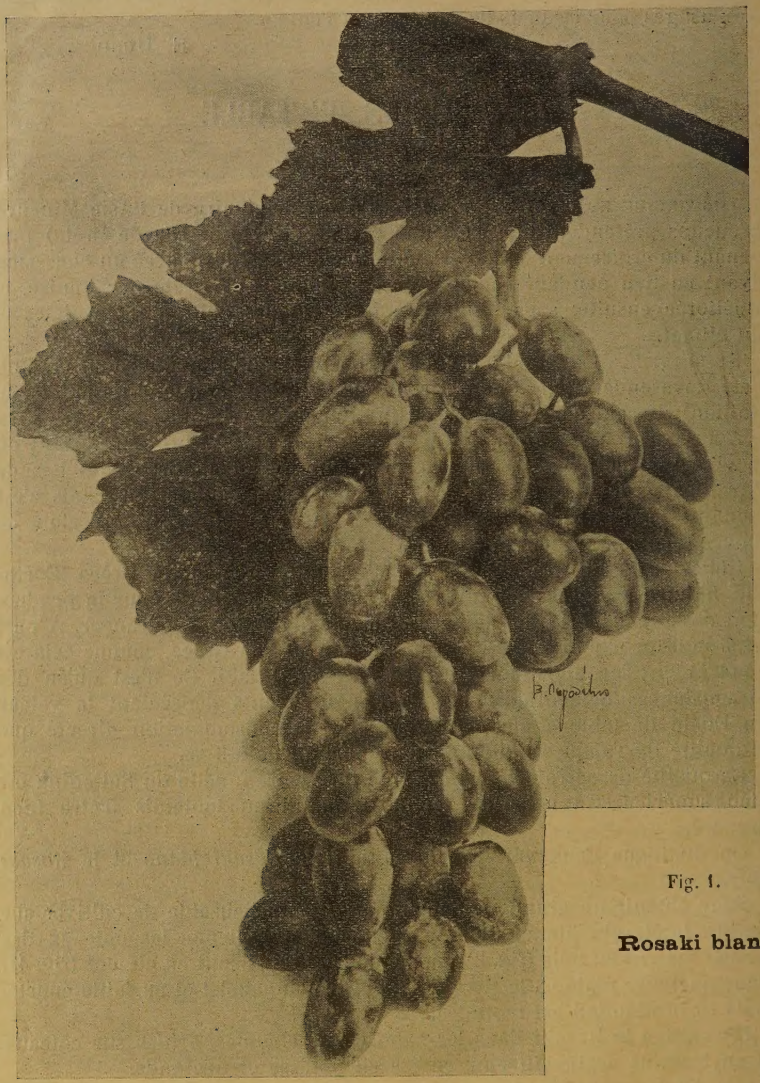

Fig. 1.

Rosaki blanc

Pendant toute la période de la végétation, on procède à deux soufrages et deux sulfatages à la bouillie bordelaise pour la lutte contre l'oïdium et le mildiou.

La taille annuelle a lieu vers le mois de janvier ou février en laissant

seulement deux sarments au sommet taillés à quatre ou cinq yeux. Les remplaçants indispensables auront deux yeux et assureront ainsi le rajeunissement de la souche.

Fig. 2.

Rosaki noir

Le débourrement commence la troisième semaine de mars et est progressif durant presque un mois. La végétation est vigoureuse, abondante; les bourgeons sont espacés. La floraison, progressive aussi, s'effectue autour du 20 mai.

Après la formation des raisins, on courbe tous les sarments fructifères et on les attache contre les treilles de façon à ce que les grappes pendent librement.

La production ordinairement est assurée, abondante, 8 à 15 kg. par cep, variant avec les années. La maturité est de 3e époque. Dans les régions basses elle commence la première semaine d'août, mais elle est ordinairment assurée à la fin de ce mois.

Puis viennent les vendanges dont l'opération est assumée par les commissionnaires exportateurs des raisins frais.

Les ouvrières spécialisées coupent les grappes et les placent dans des caissettes de transport d'une contenance de 10 kgr. que d'autres ouvriers pèsent et chargent sur des camions.

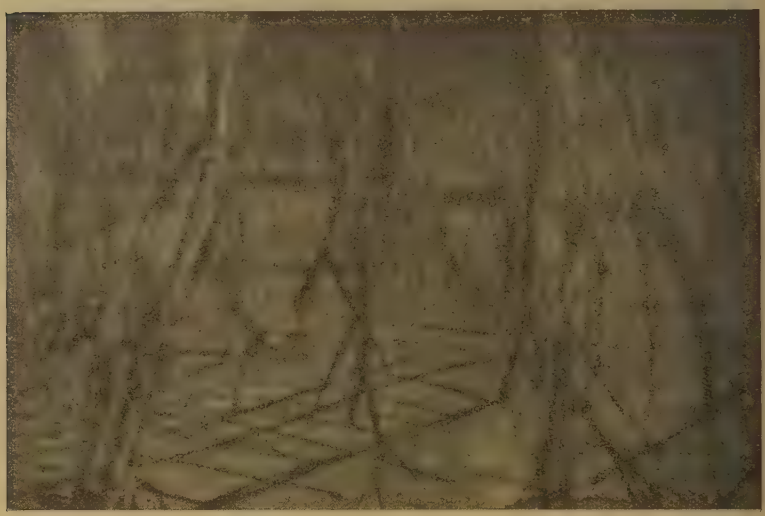

Fig. 3.

Les camions ainsi chargés arrivent au port d'exportation où débarrassés des grains avariés; ils sont expédiés après être mis dans des caissettes de contenance variable suivant le lieu de destination.

Description. — Souche: vigoureuse, tronc assez fort, port semi-érigé. *Bourgeons:* glabres ou presque glabres, très détachés, simples le plus souvent, d'un vert clair, plus foncé à la base. *Les nouvelles feuilles* sont d'un vert clair légèrement découpées, minces et glabres sur les deux faces.

Les nervures sont minces, brillantes, d'un rouge clair vers l'insertion du pétiole, bien détachées; *dents* aiguës en séries de deux et de trois.

Rameaux moyennement longs, droits, ramifications peu nombreuses.

Sarments glabres, finement striés, unicolores. *Nœuds* peu renflés, légèrement plats, teintés de brun. *Cloison des nœuds* épaisse, concave. *Mérithalles* de longueur variable, partie supér. 22 cm., partie moyenne 18 cm., partie inférieure 12 cm. *Bois* dur à moelle peu abondante. *Yeux* renflés

à poils; *Vrilles* alternatviement à chaque 2-3 feuilles, bifurquées, rougeâtres, très fines, lignifiées.

Feuilles: Moyennes, plus longues que larges, tourmentées, parcheminées, lisses et glabres sur les deux faces avec quelques poils courts sur les nervures inférieures d'une couleur vert foncé à la face supérieure, plus claire à l'inférieure. *Lobes* inférieurs très détachés, supérieur peu marqués. *Sinus latéraux* supérieurs très peu marqués, latéraux inférieurs profonds. *Sinus pétiolaire* très ouvert en U; *dents* un peu aiguës, profondes, en série de deux ou trois. *Nervures* fines, proéminentes, 1 mm. à la face inférieure d'une couleur vert-clair. *Pétiole* assez mince, droit, un peu long, strié, rouge sur fond vert en longueur; verdâtre aux points d'insertion du limbe et du rameau. Il forme avec le limbe un angle obtus; aux feuil-

Fig. 4.

les il est rougeâtre, veineux. La chute des feuilles a lieu dès le mois de septembre et prend fin vers la fin du mois de décembre.

Fruits: *Grappes* (fig. 1) cylindroconiques ou coniques, grandes, simples, et dans certains cas fortement ailées. D'ordinaire lâches à cause d'une courbure partielle. *Pédoncule* long, vert clair, fortement lignifié à l'insertion du sarment et verruqueux. *Pinceau:* fort, grand, hygroscopique, incolore. *Grains:* gros, ellipsoïdes, légèrement tronqués au sommet et de grosseur irrégulière, d'une longueur jusqu'à 3 cm., largeur jusqu'à 1,8 cm. *Peau* blanche dorée, très ferme, un peu épaisse; *pruine* abondante, chair abondante. *Pulpe* croquante, d'une saveur simple, exquise. *Jus* incolore sucré. *Graines:* d'ordinaire au nombre de 1-2 mais souvent 3, minces, présentant un bec allongé, brun-clair sur le dos et très clair en dessous à chalaze apparente et raphée très marqué.

Le Rosaki noir: Fort, aux sarments développés, rougeâtres. Jeunes ils

sont verdâtres. *Mérithalles* un peu renflés d'une couleur foncée. Vers le sommet 2-3 mérithalles sont d'une couleur vert-gris. *Les feuilles* ont 5 lobes à sinus ouverts, profonds, sur les parties supérieures, peu profonds sur les parties inférieures. *Sinus pétiolaire* étroit en V. Les feuilles de la base des sarments légèrement trilobaires. *Les grappes* (fig. 2) coniques, lâches aux pédoncules et pédicelles longs. *Grains* grands, ellipsoïdes, pulpe croquante à peu épaisse et dure, rouge-foncé ou noir. Graines 2-4. Se cultive bas, en forme de gobelet et se taille en 2 yeux.

Outre la consommation intérieure, les raisins produits sont exportés et surtout en Egypte.

Acidité du moût 3-4,5 p. 1.000 en acide tartrique. Teneur en sucre: 18-20 %.

Basile Logothétis,
Agronome, Spécialiste en Viticulture
du Service d'Agriculture de Candie
(île de Crête) (Grèce).

LE COITRE DE LA VIGNE [1]

(CONIOTHYRIUM DIPLODIELLA)

On est donc autorisé à admettre que le champignon du coître trouve les conditions les plus favorables à son développement dans l'intérieur du grain de raisin lorsque le facteur sucre-acidité présente un certain équilibre. Mieux encore, le milieu est surtout convenable lorsqu'il est fortement acide et relativement peu sucré. C'est dire qu'à la véraison et dans la période immédiate qui la suit, les chutes de grêle présenteront un danger maximum pour la contamination par le parasite. Plus tard, le raisin s'enrichit progressivement en sucre, les acides organiques, surtout l'acide malique, diminuent fortement, aussi le coître rencontrera-t-il des conditions nutritives de plus en plus défavorables à son développement.

Le fait établi d'abord par les cultures de laboratoire que nous avons indiquées, fut vérifié par les infections opérées sur raisins au cours de l'été 1928. Elles démontrent la corrélation existant entre le développement du coître et la période de la véraison, époque à laquelle les transformations chimiques à l'intérieur du raisin sont les plus frappantes (voir tableau page ci-contre.)

Les expériences effectuées en pleine vigne démontrent donc, elles aussi, que le coître est surtout à redouter à l'époque précédant ou suivant immédiatement la véraison. A ce moment, le sucre dans le raisin n'augmente que lentement et l'acidité est encore très forte, conditions chimiques qui se sont donc révélées les plus favorables au développement du parasite. Plus tard dans la saison, le coître est moins à redouter, car l'augmentation du sucre est rapide, tandis que l'acidité diminue fortement.

---

(1) Voir p. 187.

La planche en couleur Coniothyrium = Coître, a été publiée dans le dernier numéro du Journal.

Développement du coître aux diverses époques de l'été 1928

Date de l'infection	Composition chimique du raisin	Marche de la maladie
2 août	Eau 86 o/o, sucre 1,25 o/o, acidité totale 28,5 o/oo.	Vingt jours après l'infection, le coître a complètement détruit les grappes en expérience. Abondante formation de pycnides.
12 août	Eau 86 o/o, sucre 1,65 o/o, acidité totale 32,5 o/oo.	Idem.
21 août	Eau 85 o/o, sucre 4,75 o/o, acidité totale 31,5 o/oo.	Idem.
2 septembre	Eau 84 o/o, sucre 8,8 o/o, acidité totale 19,8 o/o.	Le coître se développe très rapidement et abondamment. Quinze jours après l'infection, les grappes blessées sont totalement envahies par le champignon.
10 septembre	Eau 83 o/o, sucre 13,1 o/o, acidité totale 10 5 o/oo.	Le coître se développe lentement ; au 6 octobre les grains infectés seuls sont coîtrés.
septembre	Eau 76 o/o, sucre 18,8 o/o, acidité totale 8 o/oo.	Le coître se développe très lentement ; au 15 octobre les grains infectés seuls sont coîtrés. Faible formation de pycnides.

Attaques intenses du coître dans le vignoble vaudois en 1934

De nombreuses averses de grêle, souvent nocturnes, ont frappé le vignoble vaudois au cours du mois de juillet dernier. Elles ont été généralement suivies par un développement extraordinaire du coître. La diminution de récolte causée par la grêle était augmentée, suivant les localités, du triple, voire du quadruple par les dommages du champignon.

Les considérations que nous avons exposées précédemment expliquent l'intensité de l'attaque.

La cause doit être d'abord recherchée dans la température exceptionnelle de l'année qui réchauffa le sol d'une façon anormale. Au moment où les chutes de grêle, suivies de coître, ont atteint le vignoble, la température du sol était de plus de 25 degrés, à 30 centimètres de profondeur.

Ces chutes de grêle furent accompagnées ou suivies de pluie, imprégnant un terrain surchauffé. Le plus merveilleux terrain de culture, sol humide et chaud à souhait, était ainsi préparé pour le développement des spores du

coître qui pouvaient se trouver dans les couches superficielles du sol. Ces spores étaient certainement nombreuses, les averses de grêle et les vignes coîtrées ayant été fréquentes les années précédentes.

On peut donc se représenter qu'à la suite des pluies chaudes accompagnant les averses de grêle de 1934, toutes les pycnides du coître en réserve dans le sol depuis plusieurs années en arrière, ont libéré leurs spores. Emportées par les moindres souffles d'air, ces spores ont couvert les raisins et ont germé sur toutes les blessures fraîches qui se présentaient. Une grappe qui n'avait reçu qu'un seul coup de grêle était ainsi sûrement infectée.

Ensuite, la teneur en sucre du raisin était à l'époque des chutes de grêle, donc au cours de juillet, déjà élevée, les chaleurs extraordinaires de l'été ayant déterminé une avance de la maturation d'environ trois semaines eu égard à une année normale. Pénétrant par les plaies causées par la grêle, le champignon a ainsi rencontré un milieu de culture des plus favorables à sa multiplication. Dans certains vignobles bien situés, donc à maturation précoce, la destruction de la récolte fut presque totale.

Troisième cause aggravante enfin, les chutes de grêle de juillet furent suivies d'une modification très nette dans le régime météorologique de l'année. Le temps, jusqu'ici sec et chaud, devint pluvieux et humide, les coups de soleil alternant régulièrement avec des averses orageuses. Nos ceps de vignes cultivés en gobelets se séchaient dans ces conditions difficilement et offraient dans leur partie centrale surtout une humidité très favorable au cheminement du parasite.

En résumé, il n'était pas possible de mieux combiner les conditions les plus appropriées à un développement calamiteux du coître. L'enrichissement considérable du sol en grains coîtrés et momifiés aggrave aussi la situation pour les années suivantes, les chutes de grêle risquant d'être accompagnées à nouveau d'une extension intense du parasite.

(*à suivre*)

Dr H. Faes, chef et Dr M. Staehelin, botaniste
de la Station fédérale d'essais viticoles, à Lausanne.

POUR BIEN DÉGUSTER

Avec les premiers froids, la plupart des vins nouveaux, normalement constitués, se clarifient et vont pouvoir être examinés comme qualités ou défauts. Dans toutes les régions viticoles, les dégustations sont, en ce moment, un objet de préoccupations et aussi de discussions fréquentes ; c'est qu'en effet les conclusions de dégustations sont loin d'avoir un caractère absolu, car entre nos sensations perçues, et les propriétés réelles des vins, il n'y a pas une relation simple comme entre le poids d'un corps et l'indication de l'aiguille d'une balance automatique.

Aussi ne faut-il pas s'étonner des opinions émises par des dégustateurs ayant une confiance trop entière en leur habileté ou parfois tentés de masquer leur indécision par une formule affirmative ; sans doute ils ignorent ou oublient que les résultats d'une degustation sont sujets à des variations dépendant de trois ordres de facteurs : le vin, le dégustateur et sa manière d'opérer.

Je crois inutile d'insister sur le facteur vin, qui est le principal, et intervient par toutes ses propriétés organoleptiques, effervescence, limpidité, coloration, odorance et saporance, que le dégustateur apprécie plus ou moins bien suivant son habileté et les conditions des épreuves.

Chaque dégustateur est, en effet, caractérisé par la sensibilité de ses organes sensoriels et l'ensemble des notions acquises par son expérience, en un mot par sa constante psycho-sensorielle, modifiée par un coefficient passager au moment des épreuves. Ce coefficient traduit les variations à la fois de la sensibilité des organes externes et de la perfection des perceptions et du travail mental; il a sa valeur maxima quand organes et cerveau sont au repos (le matin à jeun, aux zéros sensations et activité cérébrale), quand l'influence de l'ambiance n'agit pas sur le dégustateur pour atténuer son attention, exercer des suggestions inconscientes, etc... (local isolé, éloigné de toute conversation, etc...). On s'explique ainsi les conclusions parfois différentes de plusieurs dégustateurs et aussi d'un même dégustateur, sur un vin donné, à divers intervalles de temps.

Les conditions matérielles des épreuves ont également une influence sur l'intensité des excitations sur les organes sensoriels externes ; ainsi un vin vu voilé dans l'obscurité paraît limpide au jour, de petits voltigeurs révélés par une lumière vive sont invisibles à un faible éclairage ; la couleur varie d'intensité et de ton avec la source d'éclairage, l'épaisseur du vin; le bouquet paraît plus intense après une agitation du vin dans un verre conique, que par le flair au-dessus du vin en repos dans une tasse ; les saveurs varient avec la température, le volume du vin dans la bouche, la durée du contact et les plages de la langue qu'il baigne, etc...

Le séjour du vin dans le verre entraînant des oxydations, bouquets et saveurs peuvent varier à quelques minutes d'intervalle pour les vins à oxydabilité exagérée ; d'où parfois apparition de goûts anormaux, de bois, etc...

Il résulte de ces faits que la dégustation, base indispensable de toutes les professions qui vivent du vin, n'est pas une opération simple, mais qu'au contraire ses résultats dépendent de facteurs très divers qui doivent être dirigés pour conduire rationnellement les épreuves et concourir à la perfection des conclusions, c'est-à-dire pour bien déguster.

Professeur L. Mathieu,
Agrégé de sciences physiques et naturelles,
Directeur de l'Institut œnotechnique
de France.

QUESTIONS DIVERSES

Raisins de table et jus de raisins

Du rapport de M. Douarche sur le développement de la consommation des raisins de table et des jus de raisins nous extrayons ce qui suit.

Le 6 novembre, sous la présidence de M. le Professeur Marcel Labbé, de l'Académie de médecine, s'est tenu un Congrès des Médecins amis des raisins, qui a complété en quelque sorte les travaux du Congrès de Béziers des Médecins amis du Vin. M. Barthe, là encore, a pris une part prépondérante au débat.

En Italie, nous avons cité les résultats magnifiques obtenus par la célébration, chaque année, d'une fête nationale du raisin. Dans toutes les bourgades d'Italie, cette fête est célébrée avec enthousiasme le dernier dimanche de septembre. Des défilés historiques des chars couverts de grappes, parcourent les villes et les villages. Dans la seule ville de Milan, on a distribué cette année, 200.000 kilos de raisins en une seule journée.

Quant à la consommation du raisin dans toute l'Italie, pendant cette journée nationale, elle est de 12 millons de kgs environ.

D'autres pays ont également développé leurs stations uvales et fait de grands efforts en vue d'activer la consommation du raisin sous toutes ses formes, soit frais, soit sec, soit en jus ou sirops et confitures. Nous citerons notamment l'Espagne dont la production de raisins de table s'élève à une moyenne de 2.200.000 quintaux par an, la Grèce où l'industrie du raisin sec surtout a atteint une importance considérable, au delà des mers les Etats-Unis, qui sont les plus gros producteurs de raisin au monde, l'Argentine et le Brésil, qui accroissent chaque année leur production de raisin de table ; enfin en Europe : l'Allemagne, la Hongrie, la Roumanie, le Portugal et la Bulgarie qui ont créé des stations uvales et se sont attelés à ce problème si important en période de crise viticole de la joie de décharger la cuve de quantités considérables de raisins envoyés directement à la consommation.

Pour l'Italie, notamment, nous tenons à souligner qu'alors que la consommation du vin est en régression depuis ces dix dernières années, au contraire la consommation du raisin de table et du jus de raisin a quadruplé dans le même laps de temps.

Votre Comité avait décidé à sa dernière session, de fixer à la fin de l'année la date et le siège du Congrès International du raisin qui doit permettre d'activer encore la propagande en faveur du fruit de la treille.

Une enquête menée auprès de tous les pays et tout spécialement des pays à population musulmane, nous a permis de recueillir une documentation très précieuse qui nous aidera, lors de ce Congrès, à faire le point et à diriger également nos efforts vers la conquête de nouveaux consommateurs pour le raisin et ses succédanés.

Il apparaît d'ores et déjà que de grands pays, comme la Chine et l'Inde, qui comptent à eux deux plus de 700 millons d'habitants, consomment une quantité dérisoire de raisins et qu'on pourrait — avec une entente de divers pays producteurs — les transformer en des centres de consommation extrêmement importants de raisins.

Les vignes arrachées en Algérie

Le gouvernement général de l'Algérie communique que les superficies plantées en vignes avec engagement d'arracher une superficie correspondante dans le délai de trois ans — délai qui a été fixé au 8 janvier 1934 par la loi du 8 juillet 1933 — s'établissent ainsi :

Département d'Alger.....	1.007 ha.
— d'Oran.....	3.770 ha.
— de Constantine.....	115 ha.
Total.....	4.892 ha.

L'arrachage de ces superficies est complètement achevé.

BIBLIOGRAPHIE

Une collection didactique d'œnologie. — Conformément au vœu exprimé lors du 2me Congrès des *Syndicaux de l'Hospitalité* et sur la proposition du Professeur Arturo Marescalchi, le baron Luigi Ricasoli a mis sur pied un programme de technique œnologique qui forme une collection didactique, composée des huit ouvrages suivants :

1° *Les vins et les hôtels*, par le Professeur Arturo Marescalchi ;
2° *Les caractères d'un vin sincère et naturel*, par le Prof. Guiseppe de Astis ;
3° *Où se trouvent les meilleurs vins italiens*, par le Prof. Giovanni Dalmasso ;
4° *Comment doit-on loger, conserver et affiner le vin ?* par le Prof. Guiseppe Palieri ;
5° *De la cave à la cuisine*, par Ulysse Michetti ;
6° *De la cave à la salle à manger. La carte des vins et la présentation au client*, par Piero Grandi ;
7° *Le vin vu par le client*, par Gino Massano ;
8° *Les principes hyhiéniquee du vin*, par le Prof. Silvestro Baglioni.

Cette Collection est placée sous la haute direction du Professeur Arturo Marescalchi qui, d'accord avec l'Etablissement vinicole du baron Ricasoli, qui s'est chargé de l'édition, a voulu constituer une sorte de petite Encyclopédie didactique, à même d'enseigner au personnel hôtelier, affecté aux salles de restaurant, aux cuisines et aux caves, tout ce qu'il doit savoir pour bien connaître les vins, pour les améliorer par des manipulations honnêtes, pour les bien conserver, les offrir et les servir à la clientèle avec intelligence et compétence.

A. Castel, préparateur à la Station Œnologique du Gard, et A. Teissier, avocat à la Cour d'Appel de Nîmes. — **La Viticulture et les nouvelles lois** : Blocage, distillation, arrachage, déclaration de récolte. — Avant propos de M. H. Astruc, directeur de la Station Œnologique du Gard.

On trouvera dans cet ouvrage, dû à la collaboration de deux personnalités particulièrement compétantes, ce qu'il faut savoir des nouvelles lois viticoles et de leur application.

Liaudat Hector C. — **Analisis del Problema vitivinicola.** Buenos-Aires 1934.

Sous les auspices de l'Office des recherches économiques de la Banque de la République Argentine, M. Liaudat vient de publier une fort intéressante brochure ou sont étudiées les divers problèmes concernant la production et la consommation et les possibilités d'équilibre entre les deux.

L'asperge, par J. Vercier, professeur d'horticulture de la Côte-d'Or, et Mlle M. Vercier. — Un volume in-16 (12×19) de 138 pages, avec 24 figures : 12 francs. (Ajouter pour frais d'envoi, France : 1 fr. ; Étranger : 2 fr.)

Les auteurs ont cherché à faire cette étude complète, instructive et aussi compréhensible que possible, avec l'espoir qu'à l'époque où le problème de la vie chère est particulièrement angoissant, sa publication sera opportune.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires continuent à être d'un grand calme dans les Entrepôts parisiens. Les clients espérant toujours une baisse qui leur permettra d'abaisser eux-mêmes leurs prix de vente, de façon à lutter contre la concurrence, n'achètent que tout juste ce qu'il leur faut, et au jour le jour.

LANGUEDOC. — Tendance un peu meilleure.

GARD. — **Nimes**. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 4 mars 1935	Cours du 11 mars 1935
8°.....	Aramon de plaine	Vins	Vins
8 à 9°.....	8°5 à 9°, 75 à 83 fr.	Qualité courante	Aramon montagne
9 à 10°.....	Montagne, 9°5 à 10°5	5,00 à 5,50 le degré	5,00 à 5 fr. 50 le deg.
11°.....	88 à 100 fr.	Costières, 6,00 à 6,50	Costières, 6 fr. 50
11 à 12°.....	Costières supérieur	Blanc bourret, 5 fr. 50	Blanc bourret, 5 fr. 50
Rosé, pai'let, gris..	10°5 à 11°, 103 à 112 fr.	le degré	le degré
Blanc bourret.....	Costières de 11°5 à 12°, 123 à 138 fr. Blanc d'aramon, 9,00 à 9 fr. 50 le degré		

Alès. — Cours du 8 mars. — Vin rouge aramon ; vin rouge coteaux, 5 fr. à 5 fr. 50.

— La Coopérative d'Aimargues vend ses 9°2 48 fr. l'hecto. On signale à St-Drézéry une vente de 8°7 48 fr., à Beaucaire 9°2 s'est vendu 49 fr., au Cailar un lot de 10 degrés s'est traité à 52 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier**. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce)*.

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 5 mars 1935	Cours du 12 mars 1935
8°.....	Vins rouges, 8°5 à 10°	En raison des fêtes	Vin rouges
9°.....	75 à 98 fr. l'hecto	pas de cote	5,25 à 5 fr. 50
10°.....	10° à 11°, 90 à 112 fr.		le degré
11°.....	Rosé et blanc		
Rosé.....	pas d'affaires		
Blanc de blanc			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique : vins rouges, 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons*.. — **Marché de Béziers**. — **Cote officielle des vins.**

	Cours 1934	1er mars 1935	8 mars 1935
Rouges		Rouges, 5,00 à 5 fr. 75 le degré	Rouge, 5,00 à 5 fr. 75
Plaine 7 à 8°.....	82 à 90 fr.		Rosé, 5,25 à 5 fr. 50
Coteaux 9°5 à 11°5...	97 à 100 fr.		le degré
Ht-coteaux 8°5 à 10°.			
Rosés			
Courants 8 à 9°.....			
Supérieurs 9 à 10°..			
Blancs			
Courants 10 à 11°...			
Supérieurs 10° à 11°5			

Béziers. — Nous pouvons signaler les affaires suivantes:

Près Alignan : 1.500 hl. 9°5, 55 francs ; près Murviel : 2.000 hl. 8°9, 50 fr. ; près Béziers : 1.500 hl. 9°6, 54 francs ; près Poilhes : 400 hl. 9°9, 50 francs ; près Sauvian : 300 hl. 9°3, 53 francs ; près Lieuran : 750 hl. 10°, 55 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 9 mars 1935:

Vins rouges, de 5,25 à 5 fr. 75 le degré; rosé et blanc, pas d'affaires. L'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, 5,25 à 5 fr. 75 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 10 mars 1935: vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins. — Cours du 9 mars : de 5 fr. 00 à 5 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Cote officielle du 7 mars 1935. — 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

On signale comme lots traités ces jours-ci :

400 hectos 9°, 50 francs ; 250 hectos 9°2, 52 fr. ; 800 hectos 9°3, 52 fr.; 500 hectos 9°5, 52 fr. ; 800 hectos 10°, 55 francs., ces trois derniers lots logement mars.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Minervois et Corbières de 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Nous pouvons signaler les quelques transactions suivantes : 1.000 hectos 9°, qualité courante, 45 francs, payé comptant; 160 hectos 9°9 léger, qualité secondaire, 50 francs ; 90 hectos 11°, avec 0,90 d'acidité volatile, 55 francs.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 2 mars 1935	Cours du 9 mars 1935
8°.....	8°5 à 10°, 9 à 9 fr. 50	Vins	Vins
9°.....	10 à 11°, 9,50 à 10,00	8°5 à 9°, 5,00 à 5,25	8°5 à 9°, 5,00 à 5,25
10°.....	11° à 12°, 10,00 à 10,50	9 à 12°, 4,75 à 5 fr. 00	9 à 12°, 5 fr. 00
11°.....	le degré	le degré	le degré
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 6 mars. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 1934, 5,00 à 5 fr. 50 l'hecto-degré ; rosés et blancs 4.00 à 5 fr. 50 l'hecto-degré.

BEAUJOLAIS ET MACONNAIS. — *Vins rouges nouveaux.* — Mâconnais, la pièce, 150 à 180 ; Mâcon, premières côtes, 175 à 250 ; Beaujolais, 2e choix, 200 à 250 ; Beaujolais, premier choix, 300 à 500 ; Fleurie, premier choix, 650 à 800.

Vins blancs. — Mâconnais, deuxième choix, 250 à 300 ; Mâcon, premières côtes, 300 à 500.

Eau-de-vie. — Base 52°, l'hecto, 175 à 200.

La pièce nue à la propriété, courtage, mise en gare et tous frais en sus.

TOURAINE.— Blanc Vouvray, 300 à 500 ; Vouvray supérieurs, 600 à 1.200 ; blancs 1934, le degré, 5,50 à 6 ; rouges 1934, le degré propr., 6 ; rosés 6 à 7.

LOIR-ET-CHER. — Rouges et rosés 6°5 à 7°, le degré, pas de cote ; 8° à 9°, le deg., 5 fr ; 9° à 11°, le deg., 5,50 ; blancs de Sologne, 5 à 5,50.

Loire-Inférieure. — Ces cours s'appliquent aux muscadets des régions d'origine, en voie de délimitation, sous l'appellation « de Muscadet de Sèvre et Maine ».

Muscadets 1934, 275 à 325 fr. ; Gros plants 1934, 120 à 170; Noahs 1934, 90 à 110 ; Seibels 1934, 110 à 120. La barrique de 225 litres.

Loiret. — Vin du pays 1934, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nu, 300 à 400; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 135 à 160; vins blancs de Blois, nu, les 220 litres, 120 à 150; Noahs, pas de cote ; hybrides, pas de cote.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Rouge extra, 5 fr. 25 à 6 francs le degré ; rouge, 1er choix, 5 fr. 25 à 5 fr. 50 ; rouge, 2e choix, 5 francs à 5 fr. 25 ; rouge, 3e choix, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 ; rosés, 5 fr. 50 ; blancs, 5 fr. 50 à 6 francs ; bloqués, 3 fr. 25 à 3 fr. 50.

Cidres

Les cours s'établissent en ce moment de 70 à 90 francs la barrique en pur jus, soit 30 à 40 francs l'hectolitre. Les bons cidres de distillerie valent de 5 à 7 francs le degré-hecto.

Les cidres de distillerie valent 2 à 2 fr. 50 le degré.

LES ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six**, vin les 86 degrés, »»» à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 86°, 265 à »»» ; marc à 52°, 255 à 260 fr. ; extra neutre, 95° à 96°, 325 à »»» fr., pris à la distillerie, sous frais en sus. Minimum 12 pipes.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, »»» à »»» fr. ; trois-six marc 260 à 265 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 245 à 250 fr.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, 250 à 260 fr. ; trois-six de marc, 86° »»» à »»» fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86° 90°, »»» à »»». L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Paris. — *Bourse de Commerce.*— Mars 332,50; avril 337,50; mai 345; 3 d'avril 345; 3 de mai 352,50 ; 3 de juin 350; juillet-août 357,50. Tendance soutenue. Circulation 23 filières.

TARTRES

Marché de Béziers du 8 mars 1935

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,25 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50 o/o	2 fr. 50 le degré A. T.
artrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 20 le degré A. T.

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance stationnaire

CÉRÉALES

Blés. — Chutes copieuses de neige, qui vont empêcher de préparer les terres pour les semailles.

Blé libre de 71 à 83 francs.

Marseille (7) : Blé français, 74-75 ; durs Tunisie-Algérie, colons, 94-98 ; marchands, 81-85 ; tendres Oranie, 77 ; tuzelle Oranie, 79 ; Tunisie, 82 ; Maroc, 77 ; Western Canada, 4 dol. 15 ; Hard Manitoba, 3 dol. 65.

FOURRAGES

Marché à peu près nul à la propriété où les stocks sont assez importants.

Marseille : On cote sur wagon départ : Pain de Crau, 34-36 ; luzerne Crau 34-36 ; foin B.-du-Rh., B.-A. et H.-A., 30-32 ; paille, 18-22.

Vaison (6) : Foin, 25-30 ; luzerne, 30-35 ; paille, 10-15 ; sainfoin, 18-20 ; paille de millet, 60-80 ; grains de luzerne, 300-325 ; de trèfle, 400 450 ; de sainfoin, 125-130.

SOUFRES

Trituré, le ballon de 100 kil., 70 à 75 fr. sur wagon ; sublimé pur le ballon 89 à 95, gare Sète.

POMMES DE TERRE

Lyon. —On cote aux 100 kilos, départ :

Esterling Nord, triage ordinaire, 52-53 fr. ; esterling Nord, triées grosses, 65-67 fr. ; Centre, 42-43 fr. ; Reine des Flandres, Haute-Saône, Doubs, 26-27 fr. ; jaunes Auvergne, 24-25 fr. ; jaunes Limousin, 24-25 fr. ; jaunes Savoie, 27-28 fr. ; Beauvais, Sarthe, Mayenne, 17-18 francs.

ENGRAIS PHOSPHATES

Craies phosphates lavées. —Les hautes teneurs manquent. De 45/50 o/o fer et alumine parfois coté vaut 2 fr. 75 l'unité sur wagon Dollens par 1.000 kilos.

Phosphates agricoles (naturels). — Sur wagon dép. Somme, 16 o/o (ac. ph.) 10 fr. 50 les 100 kilos. En 18 o/o, 11 fr. ; en 20 o/o, 12 fr. 50 ; en 22 o/o, 14 fr. départ Somme, marchandise logée.

Superphosphate minéral. – Franco gares grands réseaux, en sacs, dosage 14 o/o, aux 100 kilos. Nord, 32.55 à 26. Est 26 à 28 75, 25.50 à 29.75 ; Sud-Ouest 24.25 à 29.30 ; Sud-Est 25.25 à 30.50.

Sulfurophosphate. – Franco gares, grands réseaux Nord 18 o/o ac. ph. insol. les 100 kil., 33.50, région Centre 34.50.

Poudre d'os verts. — Dosant 16 o/o ac. phos., 4 o/o az., 48 fr. les 100 kilos Nord.

Os dissous. — 10 o/o ac. ph., 2 o/o az., 46 fr. les 100 kilos.

Superphosphates d'os. — 16 o/o d'ac. ph., 0,5 o/o az. 44 fr. les 100 kilos Paris, Nevers, Lyon, 50 francs provenance Nantes.

Scories de déphosphoration. — 14 o/o ac. phos., les 100 kilos, 16 fr. 10 ; 16 o/o ac. ph., les 100 kilos, 18 fr. 40 ; 10 o/o ac. ph., les 100 kilos, 20 fr. 70. Marchandises logées, départ Trouville.

Phosphate algérien désintégré.— 20 o/o ac, ph., 28 fr. les 100 kilos wagon, La Rochelle.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 85,00 à 95 ; sulfate ammoniaque, 20-21, 97,50 à 110 ; sulfate potasse, 48,52, 97,50 à 110 ; chlorure potassium, 48-52, 75 à 82 ; sylvinite riche, 20-22, 25,50 à 31 ; sulfate de cuivre crist, 98-99, 123 à 130 ; sulfate cuivre neige, 128 à 135 ; sulfate de fer, 24 à 30. Superphosphate minéral 14, 25,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 3 au samedi 9 mars 1935

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	9.6	4.9	4.0	—0.6	4.7	6 5
Lundi.....	9.6	6.2	6.2	0.0	5.9	12.4
Mardi.....	7.4	3 0	3.0	1.8	1 0	»
Mercredi...	11.8	2.8	2.0	—0.8	4.9	0.1
Jeudi.....	9 2	0.4	6.3	1.0	10.9	»
Vendredi...	8.2	3.0	10 6	1.4	7.5	«
Samedi.....	10.6	6.0	0.0	—3.0	3.6	0.6
Total ...					119.1	69 8
Angoulême						
Dimanche...	9.6	5.6	5.9	—4.0	9.7	1.2
Lundi	10.9	7.1	5.6	—1.9	5.1	11.1
Mardi	3.4	3.8	3.4	—1.9	9.1	1 9
Mercredi....	10.8	0.3	2 2	—2.0	5.1	0.1
Jeudi.....	9 4	5.0	—0.4	—3.5	13.7	0.2
Vendredi...	8.6	4.0	9.2	—1 6	17.0	»
Samedi.....	11.8	3.5	6.2	—2.7	4.4	1.9
Total.. .					145.6	87.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	9.1	4.2	—0.9	—15.0	1.3	»
Lundi	9.4	3.9	2.2	—4.0	«	2.9
Mardi.....	6.2	4.0	—2.0	—12 8	0.4	9.8
Mercredi....	12.0	- 1.6	—1.3	- 8.1	0.1	0.3
Jeudi.....	8.5	3.8	—1.1	—7 8	0.5	»
Vendredi...	7.6	3.0	3.9	- 5.0	2.1	»
Samedi.....	7.9	1.2	12.6	—7.1	5.2	0.9
Total ...					69.4	52.4
Bordeaux						
Dimanche ..	14.0	6.2	6.0	—4.0	6.4	1.3
Lundi	10.5	7.5	5.1	—3.2	14.7	5.4
Mardi.....	10.1	5.7	5.0	—4 6	11.7	1.2
Mercredi ...	10.1	3.4	0.9	—3 3	4.2	2.6
Jeudi.....	11.3	5.3	—1.4	—2.3	13.8	2.5
Vendredi...	12.3	5.8	9.0	—2.2	39.6	«
Samedi.....	12.1	5.7	2.1	—4.0	1.8	2.3
Total					217.5	102.2
Toulouse						
Dimanche ..	13.2	5.1	1.1	—7.0	16.5	»
Lundi	12.8	5.5	4.3	—4.8	12.9	»
Mardi.....	9 5	3.3	6.0	—3.6	10 6	6.5
Mercredi ...	9.0	1.4	4.2	—4.3	6.1	«
Jeudi.....	10 0	3.8	1.2	1.9	4.4	«
Vendredi ..	9.0	6.9	1.5	—3 2	34.7	0.3
Samedi.....	11.8	4.4	12.0	—3.6	15.0	0.3
Total					205.4	38.3
Perpignan						
Dimanche...	18.3	6.9	7.0	—0.6	1.8	«
Lundi	15.8	3.0	9.4	2.4	0.1	6.0
Mardi.....	13.5	4.8	11.5	3.9	0.2	11.0
Mercredi ..	12.4	2.0	12.7	2.6	«	«
Jeudi.....	12.5	4.5	16.4	4.6	0.9	«
Vendredi ...	11.6	7.7	16.3	6.4	20.2	»
Samedi.....	13 6	6.8	13.8	—2.3	8.7	trac.
Total					66.1	27.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1935		1934		1935	1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche..	9.8	2.4	«	«	6.3	1.1
Lundi.....	10.8	6.2	1.2	—2.8	6.4	5.4
Mardi.....	5.4	4.0	1.2	—1.6	4.8	3.8
Mercredi...	4 4	—2.6	2.2	0.0	4.1	0.6
Jeudi.....	9.9	2.6	6.2	0.0	1.7	0.3
Vendredi...	6.8	3.8	1 0	—2.0	7.9	«
Samedi.....	8.0	2.8	0.0	—3.0	6 1	2.4
Total ...					185.7	90.2
Dijon						
Dimanche...	10.6	2.8	3.4	—6.9	1.0	»
Lundi	8.9	5.0	5.6	—4.7	4.5	trac.
Mardi	8.2	1.3	4.7	—4.2	10 3	12.7
Mercredi....	5.1	—2.0	—1.8	—3.7	1.8	0.3
Jeudi.....	11.0	0.8	—1.8	—4 8	1.3	»
Vendredi...	5 3	1 8	7.0	—2.0	3.6	»
Samedi.....	7.3	0.3	4.8	—5.7	8.6	1.4
Total.. .					171.4	77 7
Lyon						
Dimanche ..	11.3	5.3	—2.5	—15.3	1.2	trac.
Lundi	12.1	8 3	0 1	—12 8	2.3	trac.
Mardi.....	8.5	5.6	1.0	—12.8	2.9	2.8
Mercredi....	8.3	2 9	—1.3	—8.1	1.6	«
Jeudi.....	10.4	3.5	»	«	1.1	«
Vendredi...	7.6	5.2	1.6	—2.3	8.7	»
Samedi.....	8 4	1.5	»	»	9.4	1.9
Total ...					139 5	34.2
Marseille						
Dimanche ..	13.9	6.6	7.0	—6.1	4.6	»
Lundi	16 0	9.6	7.6	—0.2	»	1.3
Mardi.....	11.3	7.0	18.5	—5.2	1.7	6.6
Mercredi ...	10.3	3.8	10.0	—5.6	»	«
Jeudi.....	10.8	2.1	10 7	—6.2	0.1	1.3
Vendredi...	12.0	7.7	12.2	1.6	10.2	2.7
Samedi.....	13.4	4.6	12.4	—0.2	2.4	«
Total					95.8	43.7
Montpellier						
Dimanche ..	15.3	6.1	12.9	4 9	»	«
Lundi	14.9	7.1	12.9	3.2	»	»
Mardi.....	13.9	5.5	15.8	3.9	«	«
Mercredi ...	16 2	—1.2	15.0	6.9	»	»
Jeudi.....	11 9	2.5	17 1	5.9	»	trac.
Vendredi ..	10.9	—3.5	16.5	5.0	»	1.3
Samedi.....	5.9	—4.0	12.5	1.9	20.5	6.5
Total					104 8	66 0
Alger						
Dimanche...	20.9	3.8	19.2	10.3	»	»
Lundi	18.7	2.7	21.4	7.5	«	»
Mardi.....	16.8	3.8	16.8	10.1	«	»
Mercredi ..	16.8	3.3	11.8	5.6	«	«
Jeudi.....	19 3	3.5	9.8	1.8	»	»
Vendredi ...	19.9	8.3	13.7	0.5	«	»
Samedi.....	22.7	13.0	15.0	3.7	»	»
Total					44.2	«

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.